

## Penanganan ikan di atas kapal – Rajungan



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN  
Gd. Manggala Wanabakti  
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.  
Telp. +6221-5747043  
Fax. +6221-5747045  
Email: [dokinfo@bsn.go.id](mailto:dokinfo@bsn.go.id)  
[www.bsn.go.id](http://www.bsn.go.id)

Diterbitkan di Jakarta



## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
Pendahuluan.....	iii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Bahan .....	2
5 Teknik penanganan .....	3
Lampiran A (Informatif) Gambar jenis rajungan.....	7
Bibliografi .....	8





## Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Penanganan ikan di atas kapal – Rajungan disusun sebagai upaya untuk mempertahankan dan meningkatkan mutu hasil tangkapan rajungan. Standar ini dibahas melalui rapat teknis Standar Nasional Indonesia, di BBPPI Semarang.

Standar ini dirumuskan oleh SPT 65-05-S1 Perikanan Tangkap, yang telah dibahas melalui rapat teknis dan terakhir disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 24-26 November 2011 di Semarang.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan acuan atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang – Undang Perikanan No. 45 tahun 2009;
2. Peraturan Pemerintah, No. 102 tahun 2000, tentang Standarisasi Nasional Indonesia;
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan;
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI, No. KEP. 01/MEN/ 2002, tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan;
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia;
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini didasarkan dari data dan informasi dari berbagai pihak di lapangan serta studi literatur.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Februari 2012 sampai 15 Mei 2012 dengan hasil akhir RASNI.



## Pendahuluan

Rajungan merupakan salah satu komoditi perikanan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan potensinya cukup besar sehingga potensial untuk dijadikan komoditas ekspor baik dalam kondisi hidup maupun mati. Komoditas rajungan yang dipasarkan dalam kondisi hidup perlu adanya penanganan mulai dari penanganan di atas kapal yaitu setelah ditangkap.

Prinsip penanganan rajungan adalah mempertahankan kelangsungan hidup semaksimal mungkin sampai rajungan tersebut diterima konsumen. Tujuan penanganan selama ini sebagai upaya agar hasil tangkapan dapat dipertahankan kesegarannya untuk mendapatkan harga yang tinggi pada waktu pelelangan, seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan hidup sehat, yang menyebabkan konsumen produk perikanan memilih sajian rajungan.

Permintaan konsumen akan komoditas perikanan dalam bentuk hidup dirasakan semakin besar dan berkembang terutama untuk jenis-jenis rajungan yang memiliki nilai ekonomis tinggi seperti lobster, udang, udang karang, rajungan (Kamila, 2001)

Alur proses penanganan rajungan dimulai dari nelayan, pengumpul hingga eksportir. Di tingkat nelayan kebanyakan hasil tangkapan rajungan masih kurang mempertahankan cara penanganan yang baik yaitu hanya ditempatkan di dek kapal ataupun ditaruh di kantong jaring dan dimasukkan ke laut dengan diikatkan pada kapal sampai ke darat dan dijual ke pengumpul. Sehingga, banyak rajungan yang rusak organ tubuhnya akibatnya nilai jualnya rendah. Oleh karena itu, perlu adanya sistem penanganan rajungan kukus yang baik dan memenuhi persyaratan sehingga diperoleh kondisi yang baik.



## Penanganan ikan di atas kapal – Rajungan

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan rajungan di atas kapal mulai dari perlakuan awal, pengukusan, pemisahan daging, penyimpanan dan pembongkaran.

### 2 Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, es untuk penanganan ikan-bagian 1: spesifikasi

### 3 Istilah dan definisi

#### 3.1

##### **penanganan rajungan kukus di atas kapal**

upaya atau tindakan terhadap hasil tangkapan di atas kapal mulai dari perlakuan awal sampai dengan pembongkaran yang bertujuan menjaga mutu rajungan sesuai dengan standar yang diinginkan

#### 3.2

##### **perlakuan awal rajungan di kapal**

perlakuan terhadap rajungan mulai pengambilan dari alat tangkap, sampai sebelum rajungan dikukus

#### 3.3

##### **rajungan kukus**

rajungan yang diolah dengan cara dikukus

#### 3.4

##### **penaikan rajungan**

mengangkat hasil tangkapan rajungan dengan alat tangkap dan peralatan tertentu dari laut ke atas kapal

#### 3.5

##### **pencucian**

membersihkan rajungan di atas kapal dari kotoran dengan air laut bersih

#### 3.6

##### **penyortiran**

memisahkan rajungan di atas kapal menurut jenis, ukuran dan mutu

#### 3.7

##### **pengukusan**

proses pengolahan dengan cara memasak dalam suatu wadah dengan menggunakan uap air

#### 3.8

##### **pemisahan daging**

proses pengambilan daging dari cangkang dengan menggunakan alat tertentu



**3.9****pengemasan**

proses penyimpanan daging rajungan dengan menggunakan wadah tertentu

**3.10****penyimpanan rajungan di kapal**

penyimpanan rajungan di kapal dengan menggunakan media pendingin

**3.11****daging *jumbo***

daging rajungan yang berasal dari paha yang berhubungan dengan kaki renang

**3.12****daging *lump***

daging rajungan yang berasal dari badan yang berhubungan dengan kaki jalan, berwarna putih berukuran besar berbentuk kembang

**3.13****daging *spesial***

daging rajungan berasal dari serpihan daging badan, yaitu daging sisa atau serpihan sangat kecil yang tidak utuh lagi karena kerusakan saat pengupasan

**3.14*****solid claw***

daging rajungan berasal dari pangkal capit (ruas yang paling dekat dengan badan), berwarna coklat kemerahan

**3.15*****merrous claw***

daging rajungan berasal dari capit tengah, daging berwarna coklat kemerahan

**3.16*****claw meat***

daging rajungan berasal dari capit ujung, kaki jalan dan kaki renang, daging berwarna coklat kemerahan

**4 Bahan****4.1 asal bahan mentah**

Bahan mentah yang digunakan adalah rajungan (*P. pelagicus* L) berasal dari perairan yang tidak tercemar.

**4.2 bahan penolong****4.2.1 Air laut bersih**

Air laut yang bebas dari kontaminasi mikrobiologi, bahan-bahan yang berbahaya dan/atau plankton laut beracun dalam jumlah tertentu yang dapat mempengaruhi keamanan dan mutu rajungan kukus.



#### 4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air minum sesuai SNI 01-4872.1-2006, Es untuk penanganan ikan-Bagian 1: Spesifikasi atau air laut bersih.

Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

### 5 Teknik penanganan

#### 5.1 Pembersihan geladak kerja

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan benda asing.
- b) Tujuan : geladak bebas dari bakteri dan benda yang dapat berkontaminasi dengan rajungan.
- c) Petunjuk : geladak kerja disiram dengan air laut bersih dan digosok dengan sikat sampai bersih.

#### 5.2 Penaikan rajungan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
- b) Tujuan : rajungan yang ditangkap tidak luka atau rusak.
- c) Petunjuk : rajungan dinaikkan dan dilepas dari alat penangkap rajungan dan hindari luka atau rusak.

#### 5.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
- b) Tujuan : menghilangkan kotoran yang menempel dari tubuh ikan untuk diproses lebih lanjut.
- c) Petunjuk :
  - rajungan dimasukkan dalam keranjang dan disemprot dengan air laut bersih sehingga kotoran yang menempel hilang.
  - perendaman (*dipping*), rajungan dimasukkan dalam keranjang dan dimasukkan ke dalam bak cuci sambil digoyang-goyangkan sampai bersih.

#### 5.4 Penirisan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan penurunan mutu.
- b) Tujuan : untuk menghilangkan air yang ada dalam tubuh rajungan.
- c) Petunjuk : rajungan disusun miring sehingga air yang ada dalam tubuh hilang.

#### 5.5 Pengukusan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen.
- b) Tujuan : menghasilkan daging rajungan dengan tekstur padat, kenyal, bersih, kadar air rendah.
- c) Petunjuk :
  - didihkan air sebanyak 5 liter - 10 liter atau 2 cm - 5 cm dari dasar dandang.
  - masukkan rajungan ke dalam dandang apabila air sudah mendidih.
  - rajungan dikukus selama 20 menit - 30 menit.



## 5.6 Pendinginan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen.
- b) Tujuan : untuk menghasilkan daging dengan tekstur yang kompak dan tidak pecah serta untuk mempercepat proses pelepasan kulit.
- c) Petunjuk : rajungan diletakkan di atas meja dan diangin-anginkan selama 10 menit - 15 menit sebelum rajungan dikupas.

## 5.7 Pengupasan karapas dan pemisahan (*deback*)

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen dan benda asing pada daging.
- b) Tujuan : mengeluarkan daging rajungan dari cangkangnya.
- c) Petunjuk :
  - pisahkan capit, kaki jalan, dan kaki renang dan masing-masing bagian ditempatkan pada wadah khusus.
  - Proses pemisahan daging dari kulit menggunakan alat (pisau) atau tanpa alat (tangan) dengan hati-hati karena diharapkan daging tersebut utuh dan tidak membentuk serpihan.
  - Pada pengupasan daging jumbo: Karapas rajungan dibuka, kemudian insang dan kotoran lainnya dibuang dan dipisahkan dari badan. Kedua jumbo dipotong menjadi dua bagian sesuai dengan garis yang membelahnya. Setelah jumbo terbagi dua maka kulit yang menutupinya dikupas secara pelan-pelan dengan pisau kecil agar daging jumbo tetap utuh.
  - Pengupasan daging lump: lakukan setelah daging jumbo dikeluarkan. Pemisahan daging lump juga menggunakan pisau kecil dengan cara mengupas seluruh kulit yang menutupi daging lump tersebut.
  - Pemisahan daging capit: lakukan dengan cara memukul atau memecahkan kulit yang menutupi daging dengan menggunakan pisau kecil, kemudian kulitnya ditarik dengan tangan sehingga daging tersebut terlepas.
  - Pemisahan daging kaki jalan dan kaki renang: lakukan dengan cara memotong kulit yang menutupi daging kemudian kulit ditarik keluar agar daging terpisah dari kulit.
  - kotoran yang menempel pada daging dicuci sampai bersih.

## 5.8 Penyortiran daging

- a) Potensi bahaya : tercampurnya jenis dan mutu daging rajungan serta benda asing pada daging.
- b) Tujuan : memisahkan daging rajungan sesuai jenis dan mutunya.
- c) Petunjuk : daging rajungan dipisahkan sesuai jenis dan mutunya berdasarkan jenis daging *jumbo*, *lump*, *spesial*, *solid claw*, *merrous claw* dan *claw meat* tempatkan pada wadah khusus.

## 5.9 Pengemasan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen
- b) Tujuan : untuk mempertahankan mutu daging rajungan
- c) Petunjuk :
  - daging jumbo dan lump disusun dalam toples yang tidak mudah pecah dan tertutup rapat.
  - susun daging jumbo dan lump ke dalam toples sebagai berikut: lapis bagian bawah toples dengan plastik kemudian susun daging jumbo atau daging lump secara rapi lapis lagi dengan



plastik dan kemudian disusun secara bergantian sampai toples penuh dan bagian paling atas lapis dengan plastik kemudian tutup rapat toples.

- daging *spesial, solid claw, merrous claw* dan *claw meat* masing-masing dimasukkan ke dalam dua lapis kantong plastik - (*High Density Poliethylene*) dengan ketebalan minimal 0,02 cm, panjang 30 cm, lebar 10 cm. Daging dalam plastik diratakan kemudian plastik diikat.
- toples dan plastik - tidak perlu diisi sampai penuh dengan daging untuk mencegah agar daging tidak rusak ketika disusun dalam boks styrofoam.
- daging dalam toples dan dalam plastik - secepat mungkin dimasukkan ke dalam boks styrofoam yang sudah diisi dengan es curah.

#### 5.10 Penimbangan daging

- a) Potensi bahaya : ketidaksesuaian berat.
- b) Tujuan : mengetahui berat setiap kemasan.
- c) Petunjuk : - timbang kemasan yang digunakan.  
- timbang daging di dalam kemasan.

#### 5.11 Pemberian label jenis daging

- a) Potensi bahaya : ketidaksesuaian label dengan produk.
- b) Tujuan : untuk memberi identitas daging.
- c) Petunjuk : - label berisi informasi tentang jenis daging dan tanggal produksi dan berat netto.  
- dipasang pada kemasan plastik diletakkan pada kedua lapisan plastik.  
- label yang dipasang pada toples dimasukkan ke dalam toples pada bagian atas plastik.  
- label yang digunakan bukan kertas berwarna, kertas buram dan kertas yang mudah luntur serta tidak diperbolehkan menggunakan spidol dan tinta cair dengan maksud agar tidak luntur yang dapat mencemari daging.

#### 5.12 Penyimpanan

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri pathogen.
- b) Tujuan : mempertahankan mutu daging rajungan.
- c) Petunjuk : - Dasar boks diisi dengan es curah atau es balok yang telah diserut.  
- Daging rajungan yang telah dikemas ke dalam toples dan dalam plastik - disusun dalam peti secara berlapis antara es curah, kemasan daging rajungan.  
- Setelah peti penuh maka bagian atasnya ditutupi dengan es curah.  
- Peti disimpan pada palka.



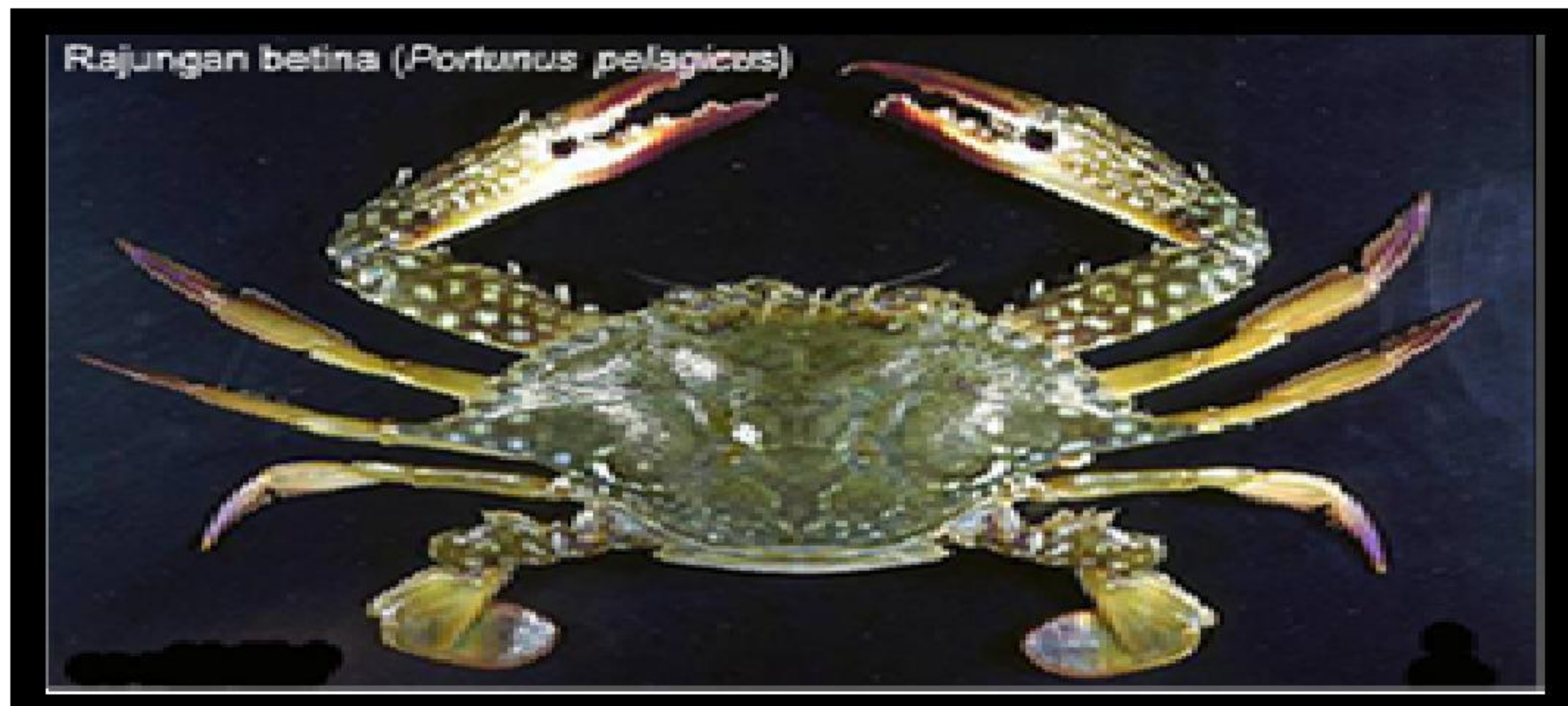
### 5.13 Pembongkaran

- a) Potensi bahaya : kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan : memindahkan box berinsulasi dari palka.
- c) Petunjuk :
  - geladak kerja dan sarana yang digunakan dibersihkan.
  - Lindungi tempat kerja dari panas matahari.
  - peti penyimpan rajungan dikeluarkan dari palka.
  - peti penyimpan rajungan dibawa ke tempat pemroses selanjutnya dengan alat transportasi.





**Lampiran A**  
(informatif)  
**Gambar jenis rajungan**



**Gambar A.1 - Kepiting Rajungan betina**



**Gambar A.2 - Kepiting rajungan jantan**



## Bibliografi

- Barnes, R.D. 1974. Invertebrates zoology. Third edition. Toppan Comp., Tokyo.
- Departemen Kelautan dan Perikanan 2007. Statistik Perikanan Tangkap Indonesia. 2006. Jakarta.
- Diaken, J.W. 1952. Australian Sea Shores Angus and Robertson Publisher. London. 327 p.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Pengloahan Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty, Yogyakarta.
- Ilyas, 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid I. Liberty. Yogyakarta.
- Juwana, S dan K, Romimohtarto. 2000. Rajungan. Perikanan, cara budidaya dan menu masakan. Penerbit Djambatan.
- Kangas, M I. 2000. Synopsis of The Biology and Exploitation of The Blue Swimming Crab, *Portunus pelagicus* Linnaeus, in Western Australia Fisheries Research Report No.121. <http://www.fish.wa.gov.au>
- Moosa, MK., 1996. Beberapa Catatan Mengenai Rajungan dari Teluk Jakarta dan Pulau-pulau Seribu dalam Sumberdaya Hayati Bahari. Rangkuman Hasil Penelitian II. Lembaga Oseanologi Nasional. Jakarta. 19 hal.
- Moosa, M.K, & S. Juwana. 1996. Kepiting suku Portunidae dari perairan Indonesia (Decapoda, Brachiyura). Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi – LIPI, Jakarta : 118 hal.
- Muslim. 2000. Studi Penangkapan Rajungan (*Portunus* sp) di Perairan Cambaya, Kodya Makassar Sulawesi Selatan. Skripsi (Tidak dipublikasikan). Program Studi Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Nontji, A. 1986. Laut Nusantara Djambatan. Jakarta.
- Nybakken, W.J. 1988. Biologi Laut, Suatu Pendekatan Ekologis. PT. Gramedia. Jakarta.
- Romimohtarto, K. 1979. "Hasil penelitian pendahuluan tentang biologi untuk budidaya rajungan *Portunus* (*Portunus*) *pelagicus* (LINN) dari Teluk Jakarta dan Pulau Pari (Pulau-pulau Seribu)". Prosidings Seminar V dan Kongres Biologi III Biologi Indonesia 1 : 199 – 216.
- Soim, A. 1994. Pembesaran Kepiting . Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wibowo, S. dan Yunizal, 1998. Penanganan Ikan Segar. Instalasi Perikanan Laut. Slipi. Jakarta.